

MENÚ DE FIN DE AÑO

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO Y QUESO

ENTRADA

CEVICHE DE CAMARONES Y CARABINERO CON AGUACATE, SOBRE
NIDITO DE MELÓN Y SALSA DE CÍTRICOS
CEVICHE DE ENCURTIDOS CON AGUACATE SOBRE
NIDO DE MELÓN (OPCIÓN VEGETARIANA)

PLATO PRINCIPAL

CORVINA GRILL, CON FIDEOS DE VERDURAS Y SALSA DE ALIOLI VERDE
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA FOYOT Y PATATAS GLACEADAS
PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA EN SU JUGO AL TOMILLO CON PATATAS PANADERAS
LASAGNA DE ESPINACAS, CHAMPIÑONES Y QUESO CON SALSA DE TOMATE
Y ALBAHACA (OPCIÓN VEGETARIANA)

POSTRE

LUXURY : BROWNIE, BASE DE VAINILLA RELLENO DE MOUSSE DE MARACUYÁ

BEBIDAS

VINO TINTO VIÑESTRAL RESERVA 2012 D.O.RIOJA
VINO ROSADO Ó BLANCO FAUSTINO VII D.O. RIOJA
AGUA, REFERESCOS

12 UVAS DE LA SUERTE
CAVA Y DULCES NAVIDEÑOS

95€ IVA INCLUIDO
RECEPCIÓN 20.30 HS

EL BALCON
DE LA VIRGEN
RESTAURANTE

CALLE REMEDIOS, 2
CASCO ANTIGUO.
29601-MARBELLA

RESERVAS: 952776092-619171292